

Specifiche di prodotto

Referenza: **Pomodoro ciliegia**

Specifiche	Tolleranza
<p>Requisiti minimi</p> <p>I pomodori "ciliegia o datterino", intesi di forma tonda oppure allungata devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • interi; • sani sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; • pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili; • di aspetto fresco; • praticamente privi di parassiti; • esenti da danni alla polpa provocati da attacchi di parassiti; • privi di umidità esterna anormale; • privi di odore e/o sapore estranei. • Lo sviluppo e lo stato dei pomodori devono essere tali da consentire il trasporto, le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti. 	<p>NESSUNA</p>
<p>Caratteristiche commerciali</p> <p>Qualità Categoria 1^a:</p> <p>I pomodori di questa categoria devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • di buona qualità, sufficientemente sodi e presentare le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale; • non devono presentare screpolature o la zona peripeduncolare con consistenza e colore anomali («dorso verde»); • è tuttavia ammesso un lieve difetto di forma, di sviluppo, di colorazione, lievi ammaccature o difetti dell'epidermide che non deve tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto. • la polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento. <p>Calibrazione e omogeneità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse del frutto, in funzione del peso oppure del numero di frutti; • Per i pomodori ciliegia solitamente non viene valutato il calibro poiché solitamente non vengono mai venduti sfusi e spesso i frutti non presentano quasi mai la medesima dimensione inoltre non si considera il frutto come unità di vendita ma il grappolo o la confezione. • Inserire calibro massimi – mm 30 	<p>Qualità: fino al 10 % in numero o in peso di pomodori non rispondenti alle specifiche della categoria. All'interno di tale tolleranza non oltre l'1% del totale può essere costituito da prodotti che non soddisfano le caratteristiche della categoria II, né le caratteristiche minime, oppure da prodotti affetti da marciume.</p> <p>Calibro: fino al 10 % in numero o in peso in numero o in peso, di pomodori che non soddisfano i requisiti</p>
<p>Caratteristiche estetiche</p> <p>Colore e forma dei frutti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • I frutti devono essere di colore rosso brillante; • Il colore deve essere uniforme su tutta la superficie della bacca; • La buccia deve essere sottile, liscia ed elastica; <p>La forma deve essere quella tipica della varietà che sia di forma tonda o allungata.</p>	<p>Colore: fino al 10 % in numero o in peso di frutti non rispondenti ai requisiti</p>
<p>Caratteristiche minime di maturazione e gustative</p> <p>I Pomodori devono avere un adeguato grado di maturazione. Lo stato di maturazione delle bacche deve essere omogeneo e deve consentire il proseguimento del processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato. Il parametro individuato è l'indice rifrattometrico, misurato al centro della polpa nella sezione massima normale all'asse.</p> <p>Indice Rifrattometrico medio:</p> <p>≥ 5 °Brix</p>	<p>Indice Rifrattometrico:</p> <p>- 0,5 °Brix</p>
<p>Origine: Italia, Spagna, Francia, Olanda, Marocco, Tunisia. Altre destinazioni possono essere ammesse previa valutazione commerciale.</p>	<p>Periodo di commercializzazione: tutto l'anno</p>
<p>Metodo di produzione: Produzione Integrata</p>	<p>Temperature trasporto e magazzinaggio: 6-8 °C La catena del freddo non deve mai essere interrotta</p>

Specifiche di prodotto

<p>Presentazione e uniformità: Il prodotto deve essere uniforme per origine, varietà, qualità e calibro. La parte visibile deve essere rappresentativa dell'intero contenuto.</p>	<p>Etichettatura: l'etichetta deve riportare:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ denominazione legale del prodotto ✓ natura del prodotto o tipologia commerciale ✓ nome della varietà (facoltativo) ✓ stabilimento di condizionamento (ragione sociale + indirizzo + BNDOO se l'OSA responsabile è il confezionatore) ✓ lotto di produzione ✓ provenienza (Italia/Paese estero) ✓ categoria di qualità ✓ calibro ✓ simboli imballaggi
<p>Datalogger</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO</p>